Juillet 2012

ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

1. Le nouveau règlement (UE) n°1169/2011

➢ Quel est l'objectif de ce règlement ?

Le règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, plus connu sous le nom de règlement « INCO », vise à améliorer l'information du consommateur en mettant ainsi à sa disposition des étiquettes à la fois **simples** et **lisibles**. Ce règlement vise aussi à améliorer la libre circulation des marchandises notamment en simplifiant la législation.
Il établit donc les nouvelles règles d'étiquetage des denrées alimentaires

➢ Quel est son champ d'application ?

- Il s'applique à toutes les **denrées alimentaires transformées** ou **non transformées**, y compris **les denrées servies dans le cadre d'une restauration collective**.

- Il concerne tous **les exploitants du secteur agroalimentaire :** les entreprises agroalimentaires, les fournisseurs d'ingrédients et de produits alimentaires intermédiaires, les artisans, la restauration collective/rapide etc.

➢ Contexte

Le règlement « INCO » regroupe aujourd'hui les exigences en matière d'étiquetage informatif et d'étiquetage nutritionnel.

- Il abroge :

- directive 87/250/CEE relative à la mention du titre alcoométrique volumique dans l'étiquetage des boissons alcoolisées destinées au consommateur final

- directive 90/496/CEE relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires

- directive 1999/10/CE prévoyant des dérogations aux dispositions de l'article 7 de la directive 79/112/CEE du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage des denrées alimentaires

- directive 2000/13/CE relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard

- directive 2002/67/CE relative à l'étiquetage des denrées alimentaires contenant de la quinine, et des denrées alimentaires contenant de la caféine

- directive 2008/5/CE relative à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil

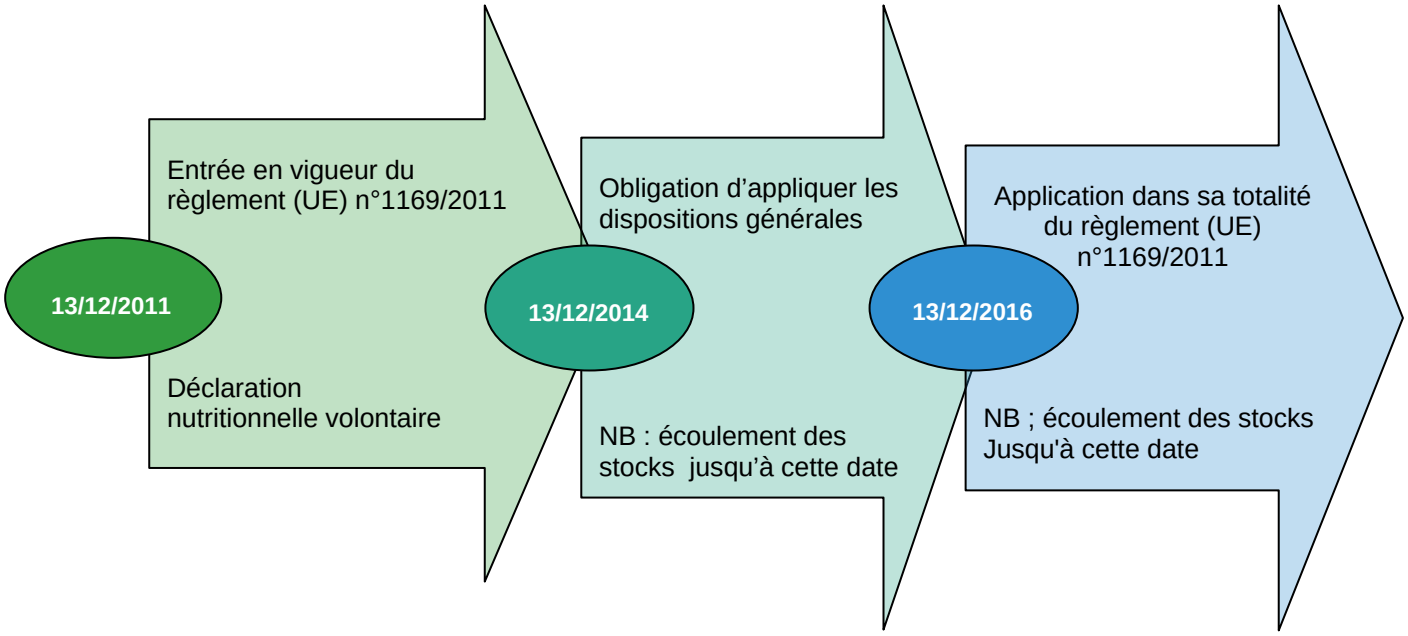
- Il modifie :

- règlement (CE) n°608/2004 concernant l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols et/ou esters de phytostanol

- règlement (CE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

- règlement (CE) n°1925/2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines substances aux denrées alimentaires

➢ Les échéances du règlement INCO


Entrée en vigueur du règlement (UE) n°1169/2011
13/12/2011
Déclaration nutritionnelle volontaire
Obligation d'appliquer les dispositions générales
13/12/2014
NB : écoulement des stocks jusqu'à cette date
Application dans sa totalité du règlement (UE) n°1169/2011
13/12/2016
NB ; écoulement des stocks Jusqu'à cette date

2. Les exigences générales en matière d'étiquetage

➢ Les informations obligatoires

- Le professionnel doit afficher 12 mentions sur la denrée

- la dénomination de vente de la denrée alimentaire

ex : jambon cuit de Paris

- la liste des ingrédients

ex : les nanomatériaux manufacturés doivent clairement et obligatoirement être mentionnés dans la liste des ingrédients. Le nom des ingrédients est suivi du mot « nano » entre crochets

- les substances provoquant des allergies ou des intolérances

ex : œufs, arachides, lait – cf. Annexe II

- la quantité (en %) de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
- la quantité nette (en litre pour les volumes et en gramme pour les masses) de denrée alimentaire
- la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation et la date de congélation
- les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
- le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant ou de l'importateur
- le pays d'origine ou le lieu de provenance pour certains types de viandes ou lorsque son omission est susceptible d'induire le consommateur en erreur
- un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire (*ex : mode de conservation – 15°C endroit sec*)
- pour les boissons titrant à plus 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis
- une déclaration nutritionnelle

Ces informations doivent être **précises**, **compréhensibles**, **visibles** et dans une langue facilement compréhensible pour le consommateur :

- la taille minimale de caractères à prendre en compte pour toutes les mentions obligatoires est de **1,2mm**
- exception : **0,9mm** pour les emballages dont la face la plus grande à une surface inférieure à 80 cm²

➢ D'autres mentions obligatoires (cf. annexe III) sont définies pour certaines denrées alimentaires telles que:

- celles emballées dans certains gaz

- celles contenant des édulcorants

- celles contenant de l'acide glycyrrhizinique ou du son sel d'ammonium

- les boissons à teneur élevée en caféine ou denrées alimentaires avec adjonction de caféine

- celles avec adjonction de phytostérols, ester de phytostérols etc.

- les viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés

NB: Des mesures nationales peuvent ajouter des mentions supplémentaires obligatoires (cf. article 38).

➢ Qui est responsable des informations affichées sur les denrées ?

- L'exploitant responsable de la présence et de l'exactitude des informations est celui sous le nom duquel la denrée est commercialisée (c'est-à-dire le plus souvent le fabricant) ou, s'il n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union européenne.

- Les distributeurs, quant à eux, ne pourront désormais plus fournir de denrées alimentaires dont ils savent ou supposent, sur la base des informations dont ils disposent en tant que professionnels, qu'elles ne sont pas conformes à la législation applicable.

➢ Quelques précisions

- La mise en évidence des substances allergènes

Les substances allergènes doivent apparaître de manière **claire et à part** dans la liste des ingrédients, notamment par l'utilisation d'une police de caractères qui les distingue clairement des autres ingrédients.

Elles devront ainsi être affichées sur les denrées alimentaires **préemballées** et **non préemballées.**

NB : L'annexe II du règlement liste toutes les denrées alimentaires susceptibles d'entraîner des intolérances ou des allergies - *ex : arachides, lait, moutarde, poisson, céréales contenant du gluten*

- La mention sur le pays d'origine ou du lieu de provenance

L'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance est obligatoire :

- pour les viandes fraîches, réfrigérées, congelées de **porc,** de **mouton,** de **chèvre** et de **volaille** (le lieu de naissance, lieu d'élevage, lieu d'abattage, cf. annexe XI)

- pour les denrées alimentaires qui peuvent induire une erreur au consommateur
ex : chorizo espagnol fabriqué en France

- lorsque le pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire est différent ou indiqué comme étant autre que celui de la denrée alimentaire

➢ Qu'est ce qu'un ingrédient primaire?

C'est le ou les ingrédients d'une denrée alimentaire qui constitue plus de 50% de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par le consommateur et pour lesquelles une indication quantitative est requise.

NB : l'origine de certaines denrées alimentaires, telles que la viande bœuf, le miel, l'huile d'olive et les fruits et légumes frais, doit déjà être inscrite obligatoirement sur les étiquettes.

- Les informations concernant les « imitations »

Lorsqu'un ingrédient ou un composant normalement présent dans une denrée alimentaire est remplacé partiellement ou totalement**, le professionnel doit le mentionner clairement sur la face avant de l'emballage de la denrée et l'afficher à côté de la marque.**

Il s'agit des denrées alimentaires qui ressemblent à d'autres, mais dont la composition diffère - *ex : le fromage à base de matières grasses végétales*

3. La déclaration nutritionnelle en pratique

➢ Qu'est- ce que c'est ?

L'étiquetage nutritionnel est désormais **obligatoire sur toutes les denrées préemballées**, qu'elles comportent ou non des allégations nutritionnelles ou de santé et s'appellera : déclaration nutritionnelle**.**

➢ **Qu'est ce qu'une allégation ?**
Il s'agit de toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'un aliment possède des caractéristiques particulières liées à son origine, sa nature, sa production
ex : lorsqu'on lit sur un produit la mention « sans sucre ajouté »

➢ **Pour mémoire :**
- les allégations nutritionnelles possibles sont au nombre de 30 et sont listées dans l'annexe du règlement (CE) n°1924/2006
- la liste des allégations de santé se trouve dans le registre communautaire des allégations nutritionnelles et de santé

➢ Comment procéder à la déclaration nutritionnelle ?

- Présentation obligatoire de la déclaration nutritionnelle

  ➢ La déclaration nutritionnelle s'effectuera :

  - sous forme de **tableau** ou de façon **linéaire** (si la place manque)
  - dans un même champ visuel

- Les éléments obligatoires de la déclaration nutritionnelle

  ➢ Elle doit comporter 7 éléments obligatoires :

o la valeur énergétique
o la quantité de :
- graisses
- acides gras saturés
- glucides
- sucres
- protéines
- sel

Déclaration nutritionnelle	Unité de mesure Pour 100g/100ml
Energie	kJ /kcal
Graisses dont	g
Acides gras saturés	g
Glucides dont	g
Sucres	g
Protéines	g
Sel	g
NB : Sodium est remplacé par « sel » et lipides est remplacé par « graisses ».	

- La valeur énergétique est obligatoirement exprimée en **kJ et kcal** et les nutriments exprimés pour **100g ou 100ml**.

- Les éléments facultatifs de la déclaration nutritionnelle

➢ Les nutriments suivants peuvent être ajoutés :
- acides gras insaturés
- polyols
- amidon
- fibres alimentaires
- vitamines
- sels minéraux (cf. annexe I du règlement)

➢ Sur la face avant de l'emballage les mentions suivantes peuvent être répétées :

- L'énergie seule (en kcal et kJ) **ou**
- L'énergie + les quantités de graisses, acides gras saturés, sucres et sel (en g).

➢ La valeur énergétique et les nutriments peuvent également être exprimés, en plus en **pourcentage par rapport aux Valeurs nutritionnelles de référence** (VNR), auquel cas, la mention « Apport de référence pour un adulte-type (8400 kj/2000 kcal**)** » se trouvera à proximité.

➢ L'exploitant du secteur agro-alimentaire peut utiliser d'autres formes d'expression pour présenter les valeurs par 100g/100ml (par exemple des feux de circulation), à condition que celles-ci respectent certains critères (cf. article 35)

Remarque

➢ Les valeurs énoncées dans la déclaration nutritionnelle sont des **« valeurs moyennes ».** Elles doivent correspondre à **l'état de la denrée alimentaire lorsqu'elle est vendue.** Ces valeurs peuvent notamment être obtenues de différentes façons, par exemple après analyse de la denrée dans un laboratoire.

➢ Le règlement « INCO » a regroupé sous la dénomination « **valeurs nutritionnelles de référence** (VNR) » les termes apports journaliers de référence (AJR) et repères nutritionnels journaliers (RNJ).

➢ Quelles sont les denrées exemptées de déclaration nutritionnelle ?

L'obligation de déclaration nutritionnelle ne s'applique pas :

- aux denrées alimentaires conditionnées dans des emballages dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm²
- aux boissons alcoolisées contenant plus de 1,2% par volume d'alcool
- aux eaux minérales naturelles, les compléments alimentaires, et toutes les denrées énumérées dans l'annexe V du règlement

➢ **En bref…ce qui change**

- les allergènes doivent être mis en évidence dans la liste des ingrédients
- la déclaration nutritionnelle est obligatoire pour la plupart des denrées alimentaires pré-emballées
- l'indication des allergènes pour les denrées non pré-emballées
- la hauteur minimale des caractères
- les responsabilités des professionnels dans la chaîne d'approvisionnement
- l'étendue de la mention d'origine ou du lieu de provenance
- des précisions afférentes à la dénomination de vente
- la liste des ingrédients doit inclure les ingrédients se présentant sous forme de nanomatériaux

A suivre :

Il est important de suivre les avancements des prochains rapports de la Commission européenne et notamment l'apparition de nouveaux règlements à venir sur les sujets suivants :

➢ La possibilité d'étendre l'indication obligatoire du lieu d'origine à la viande utilisée comme ingrédients dans les produits préparées et d'autres denrées alimentaires (lait, produits non transformés, etc.)

➢ Les informations à fournir pour les boissons alcoolisées de plus de 1,2% (ex : bière, eau de vie, etc.)

➢ Les spécificités relatives aux acides gras trans

Quelques liens utiles :

- Règlement (UE) n°1169/2011
- EFSA (Agence Européenne de Sécurité des Aliments)
- ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail
- Registre communautaire des allégations nutritionnelles et de santé

***Entreprise Europe Network* région Centre - Nadia ALAMI -**
Tél. : 02 38 25 25 42 - europe@centre.cci.fr

Note rédigée par Aloïsia ZONGO (stagiaire) et Nadia ALAMI

Clause de non responsabilité *: Enterprise Europe Network* région Centre s'efforce de diffuser des informations exactes, à jour et corrigées, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, *Enterprise Europe Network* région Centre ne peut en aucun cas être tenu pour responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette note qui ne vise pas à délivrer des conseils personnalisés qui supposent l'étude et l'analyse de cas particuliers.